

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	MANTECA			
AFINADO POR	QUESERÍA CULTIVO			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO, VALLADOLID			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	12 meses			
CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde elaboración			
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO	Consumo directo			
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja, cuajo, fermentos lácticos, sal. Madurado en manteca de cerdo ibérico.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1853/447		
	GRASAS	37,5		
	De las cuales saturadas	26.8		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.8		
	De los cuales azúcares	<0.5		
	PROTEINAS	24,59		
	SAL	1,6		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Samonella	ausencia en 25g		
	Escherichia coli 0157	ausencia en 25g		
	Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g		
	Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		